



CATALOGUE
2023

AIMON TRADING COMPANY

PORC

豚肉

1981年、フランス農業省より「絶滅危惧種」と宣言されながらも見事に復活をとげた

純血100%の黒豚

バスク種キントア豚A.O.P.

Porc noir du KINTOIA issu de porc basque



バスク種キントア豚は戸外で生まれ、2ヶ月間は母親の乳を飲んで過ごし、その後は12-14ヶ月になるまでピレネー山脈の野山をかけまわってすごします。通常半年ほどで出荷される白豚に比べて、ストレスなく健康にゆっくり育つため、肉質は風味豊かに、甘い脂に仕上がります。



①



②



③



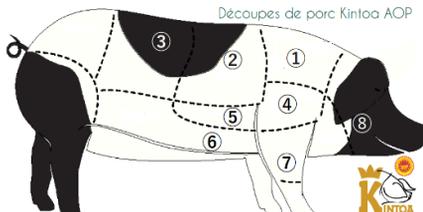
⑥



④



Découpes de porc Kintoa AOP



①②③ ロングロイン (骨付・皮付) 約15kg
Longe avec couenne ¥ _____ /kg

①②③ ロングロイン (骨無・皮無) 12-14kg
Longe sans couenne ¥ _____ /kg

① 肩ロース (骨付) 約3.5-4.5kg
Echine ¥ _____ /kg

② 8本リブロース (骨付) 4-5kg
Carré ¥ _____ /kg

③ ヒレ下ロース (骨付) 4-5kg
Côte ¥ _____ /kg

④ 肩肉 (骨無・脂無・筋無) 2.5-4kg
Epaule 3D ¥ _____ /kg

⑤ スペアリブ (骨付) 約1.5kg
Couston ¥ _____ /kg

⑥ バラ (骨無) 4-6kg
Poitrine ¥ _____ /kg

⑦ 前肢スネ肉 (骨付・脂付・皮付) 約1kg
Jarret ¥ _____ /kg

⑧ ほほ肉※入荷数希少 約100g
Joue 2pieces/pack ¥ _____ /kg

仔豚生後2か月 ※2週間前受注 約11kg
Porcelet ¥ _____ /kg

Agneau/Veau

仔羊・仔牛

アニョー・ド・リムーザンIGP ”ル・バロネ”

Agneau de LIMOUSIN IGP "Le BARONET"

生後60日間は母乳だけで飼育。その後は飼い葉やシリアルで最大10か月まで飼育。動物性由来の飼料や抗生物質、成長増進材やサルファ剤(合成抗菌剤)は一切与えません。

ミルクィなアニョー・ド・レとは一味違い、仔羊らしい香りをほのかに残しつつ際立つ肉の甘み。これぞ「フランス産仔羊」!



①



① カレ/8本リブ 約0.9 kg
Carré ¥ _____ /kg

②



② セル/鞍下肉 約1.5kg
Selle ¥ _____ /kg

③ カレ・クール/カレ+セルの半身
Carré court 1.3-1.5kg
¥ _____ /kg

③



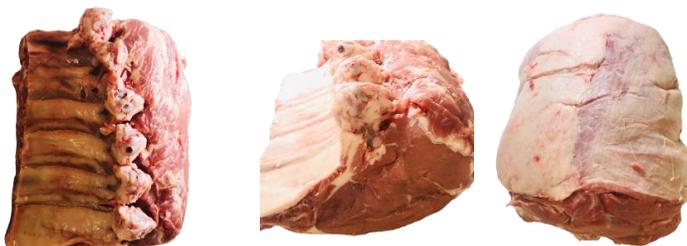
※エポール(肩肉)、ジゴ(もも肉)、カルカスなどその他部位はお問い合わせください。

フランス産仔牛

Veau de France

飼育期間は8か月未満。色味は明るく光沢感があり、フランス料理に欠かせない繊細な味わいです。ローストして季節野菜を添えたり、ルセット・オルロフなどもおススメです。

品種はリムーザン種、ノルマンディー種、シャロレー種などの交雑種でお届けとなります。



6本リブ 3-3.5 kg
Carré ¥ _____ /kg

VOLAILLES

鴨・鶏・ハト・ウズラ



カナール・シャランデ (ビュルゴー/フランス・ヴァンデ) Canard Challandais de BURGAUD

シャランの湿地帯で飼育され、ビュルゴー家が100年以上守り続けているト殺法(オ・ソン)による窒息鴨。肉は鮮やかな赤色、やわらかく味わい深い肉質は、世界中のシェフから信頼を得ています。



シャラン鴨
・骨付胸肉バトー
Bateau
650-900 g
¥ _____ /kg
・中抜き (P.A.C.)
約2.5 kg
¥ _____ /kg
・骨付もも肉 (cuisse)
約250 g x 4本/真空
¥ _____ /kg



ルーアン鴨純血100%
・骨付胸肉バトー
Bateau
650-900 g
¥ _____ /kg
・中抜き (P.A.C.)
約2.5 kg
¥ _____ /kg



現在輸入停止中

ピジョノー・ラカン Pigeonneaux RACAN au sang



ワックス仕上げ
ト体モツ入
(pleine)
約450-500 g
¥ _____ /kg

カイユ・デ・ヴォージュ Caille des Vosges



素引きワックス仕上げ
ト体モツ入
(pleine)
約300 g
¥ _____ /kg

真鴨 (新潟県産)



約●kg
¥ _____ /羽

尾長鴨 (新潟県産)



約●kg
¥ _____ /羽

新潟潟東地区で無双網猟にて狩猟。カテゴメ(精米にならない米)を一カ月かけて真鴨を寄せる為に猟場(田んぼ)に撒く。真鴨は昼間潟の方で生息し、明け方田んぼへ餌を食べに来る習性を狙ってカテゴメを撒く。夕方から小屋に潜み、明け方真鴨が集まるのを待ち無双網を開き狩猟する。ト殺は窒息処理。

FOIE GRAS

フォアグラ



フォアグラ・ド・カナール (キャスタン/フランス・ランド)

Foie Gras de Canard Jean-Daniel CASTAING

昔からフォアグラの生産で有名な南西フランスのランド地方で、伝統的な方法の屋外飼育。敷地内で収穫されるトウモロコシを14日以上かけてゆっくり、一羽一羽丁寧に与えていくガヴァージュにより肥育。

Castaing
1925



現在輸入停止中

ガストロノミー
480-550g

¥ _____ /kg



ブロック・フォアグラ・ド・カナール
(Bloc de Foie Gras de Canard)

200g

¥ _____ /p

フォアグラ・ド・カナール “PATESA” (ブルガリア)

Foie Gras de Canard PATESA

水辺の広い土地で屋外飼育。ガバーージュまでの餌はシリアル中心の植物性飼料で、飼育日数は75日間。ガバーージュにはホールコーンを与え12日間。鴨に苦痛を与えないガヴァージュ方法を採用し、フランスの一般的なフォアグラよりも長期間で丁寧に餌を与えています。



・ 500-700g

¥ _____ /kg



ブロック・フォアグラ・ド・カナール
(Bloc de Foie Gras de Canard)

・ 500g (30%モルソー)

¥ _____ /p

・ 250g (30%もルソー)

¥ _____ /p

・ 250g (モルソー無)

¥ _____ /p

JAMBON SEC

生ハム

ピエール・オテイザ
フランス南西部、スペインとの国境に近い
ピレネー山脈の山間アルデュード村にて熟成

メゾン・ラボリー
フランス中央部オーヴェルニュ・カンタルにて熟成

ピエール・オテイザ (フランス・バスク)

PIERRE OTEIZA (Pays Basque)



18-22か月熟成

ジャンボン・キントアA.O.P.

Jambon du KINTOA A.O.P.

・骨付 (a l'os) 約7kg

¥ _____ /kg



ジャンボン・アルデュード14か月熟成

Jambon des Aldudes

・骨付 (a l'os) 9-11kg

¥ _____ /kg



・骨無 (desossé) 8-9kg

¥ _____ /kg

・スライス (tranché) 40g

¥ _____ /p



ジャンボン・ド・バイヨンヌ12ヶ月熟成

Jambon de Bayonne

・骨付 (a l'os) 7-8kg

¥ _____ /kg

・骨無 (desossé) 4-5kg

¥ _____ /kg

・スライス (tranché) 500g

¥ _____ /p

・スライス (tranché) 35g

¥ _____ /p

メゾン・ラボリー (フランス・オーヴェルニュ)

MAISON LABORIE (Auvergne)



ジャンボン・オーヴェルニュ・

ポー・フェルミエI.G.P.

16か月熟成

Jambon sec porc fermier

・骨無 (desossé)

8-10kg

¥ _____ /kg



ジャンボン・オーヴェル

ニュ.I.G.P.12か月熟成

Jambon sec

12mois d'affinage

・骨付 (a l'os) 約7kg

¥ _____ /kg

・骨無 (desossé) 約5kg

¥ _____ /kg

SALAISONS/POITRINE SECHE

サラミ/ポワトリーヌ・セッシェ

ピエール・オテイザ (フランス・バスク)

PIERRE OTEIZA (Pays Basque)

バスク種キントア豚を一部使用した、しっかりとした味わいのサラミ。



ソシース・セッシュ

1か月熟成サラミ

Sausisse sèche

1セット約240g

¥ _____ /set



ソシソン・アルデュード

2か月熟成サラミ

Saucisson des Aldudes

約290g

¥ _____ /kg



ジェス・デュ・ペイ・バスク

3か月熟成サラミ

Jesus du Pays Basque

約700g

¥ _____ /kg



チョリソ・アルデュード

ピリ辛サラミ

Chorizo des Aldudes

約290g

¥ _____ /kg

メゾン・ラボリー (フランス・オーヴェルニュ)

MAISON LABORIE (Auvergne)

味わい深い雌豚を使用したサラミ。鴨はフィレ肉を使っているためエレガントな仕上がりに。



ソシソン・セック

アルティザナル

Saucisson sec Artisanal

約300g

¥ _____ /kg



ソシソン・セック

ロン (ブリデ)

Saucisson sec long

約600g

¥ _____ /kg



・ソシソン・セック
カナル

Saucisson sec de Canard

約300g

¥ _____ /kg

・ソシース・セッシュ
カナル

(Saucisse sèche de Canard)

約250g

¥ _____ /kg



ポワトリーヌ・セッシェ

Poitrine séché

約1-1.5 kg

¥ _____ /kg

JAMBON CUIT/PATES

ジャンボン・キュイ/パテ

ジャンボン・キュイ (ピエール・オテイザ/フランス・バスク)

Jambon cuit(pays Basque)

1年飼育の白豚を使用し、ブイヨンで焼き上げしっとりとした味わい。



・ホール (大) (Entier)

約 7.5 kg
¥ _____ /kg

・ハーフ (1/2) (demi)

約 3.7 kg
¥ _____ /kg

パテ・バスク (ピエール・オテイザ/フランス・バスク)

Paté Basque(pays Basque)

バスク種キントア豚ならではの旨味と甘い脂がギュッとつまったパテ。保存料等は未使用。



・2kg テリーヌ型 (2kg en terrine)
¥ _____ /kg

・200g テリーヌ型 (200g en terrine)
¥ _____ /kg

・約100g 個包装 (tranche sv)
¥ _____ /kg

グラトン・ボルドレ

Véritable Gratton Bordelais(Bordeaux)

塩漬けにした豚肉塊や豚皮をじっくり煮込むことにより、旨みが凝縮。ジロンド県のロルモン発祥といわれるボルドー伝統の味。



約1.5 kg
¥ _____ /kg

ブレザオーラ・ディ・エクイーナ (イタリア・ベネト)

Bresaola Di EQUINA

数百年の歴史を経て今に生き続けている伝統的なサルーミ。にんにく、黒胡椒、スターアニス、ローズマリー、パプリカ、クローブ、コリアンダー、ネズの実、月桂樹、9種類の香辛料が保存性を高め、風味も豊かに。



約1.2 kg
¥ _____ /kg

EPICERIES

エピスリー



ピマン・デスペレット (メゾン・アロステギー/フランス・バスク)

Piment d'Espelette(MAISON AROSTEGUY Pays Basque)

シャルキュトリとご一緒に



フルール・ド・セル
&ピマン・デスペレット



バスク地方のエスペレット村を含む10村で生産されている、美しい赤色の唐辛子(ゴリア種)。さわやかな辛味とフルーティな香りが特徴。

・パウダー
poudre
50g
¥ _____ /p

・フォルス・バスク
Force Basque
100g _____ /p

・ギンディリアス
Guindillas
甘唐辛子の酢漬け
450g ¥ _____ /p
180g ¥ _____ /p

オリーブ・リュック・グリーン Olives vertes Lucques (Languedoc)

ラングドック地方のみで栽培される希少なリュック種。三日月型の実と種が特徴。加熱処理をしていないため、コリコリとした食感とナッツのような香りが特徴。



約2.2 kg/バケツ
¥ _____ /p



アルザス産シュークルト・クリュ Choucroute crue(Alsace)

クリュならではのしゃきしゃき感、伝統的な煮込みだけでなく、サラダや魚料理の付け合せにもご利用いただけます。

約10 kg/バケツ
¥ _____ /kg
(1kgずつ真空)

シトロン・コンフィ Citron Confit

鶏肉と煮込んでタジン風のお料理に。シトロンの風味を生かしてデザートなどにも。



約2.5 kg/バケツ
¥ _____ /p

パイ生地 (冷凍) Pâte feuilletée

フランス産無漂白小麦粉とA.O.C.シャラントのバターで仕上げた本格派折パイ生地。



約375g
¥ _____ /kg

エストラット・ディ・ポモドーロ Estratto di Pomodoro

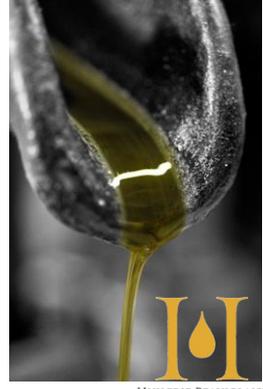
シチリアのラゲーサ産。1瓶のエストラットを製造するのに9kgのトマトを原料として乾燥、濃縮。



200g
¥ _____ /p

HUILES

オイル



ユイルリー・ボジョレーズ (フランス・ボジョレー) HUILERIE BEAUJOLAISE (Beaujolais)

“ナッツ丸ごと100%のナチュラル・ヴァージンオイル”

ピスタチオなど、各原料の殻をきれいに剥ぎ、あらゆる不純物を取り除いた後、厚い鉄鍋で少しずつ煎ることで、原料の持つ味を引き出し、油圧プレスという100年来変わらない方法でゆっくりと長時間かけて圧搾します。この過程こそが職人技の見せ所です。



ピスタチオオイル
Huile de Pistache
・ 500ml
¥ _____ /p
・ 100ml
¥ _____ /p



ノワゼットオイル
Huile de Noisette
・ 500ml
¥ _____ /p
・ 100ml
¥ _____ /p



ナヴェットオイル
Huile de Navette
・ 500ml
¥ _____ /p
・ 100ml
¥ _____ /p



パンプキンシードオイル
Huile de Pepin de Courge
・ 500ml
¥ _____ /p
・ 100ml
¥ _____ /p



グレープシードオイル
Huile de Pepin de Raisin
・ 5L ¥ _____ /p
・ 1L ¥ _____ /p

マス・ド・ブトネ (フランス・プロヴァンス)

Mas de Boutonnet (Provence)

A.O.P. ヴァレ・ド・ボー・ド・プロヴァンス

A.O.P. Valle de Baux de Provence

A.O.P. ヴァレ・ド・ボーのオリーブオイルは、ボルドーワインと同様に、ブレンド(アグランド、グロサーヌ、サロナク、ヴェルダル)のオイルのみです。ブレンドのノウハウが、おのおのドメーヌによっての味になり、個性になります。50ヘクタールのオリーブ畑から、納得のいくオリーブだけを使用するため、生産数量はおのずと限られています。

- ・ フリュイテ・ヴェール (fruitée verte)
収穫後すぐに圧搾。フレッシュ感があり軽やかな味わい。
- ・ フリュイテ・ノワール (fruitée noire)
数日間発酵させてから圧搾。コクのある味わい。



750ml ¥ _____ /p
4500ml ¥ _____ /p

VINAIGRES

ヴィネガー

ユイリー・ボジョレーズ (フランス・ボジョレー)

HUILERIE BEAUJOLAISE (Beaujolais)



フランボワーズヴィネガー

Vinaigre de Framboise

・ 500ml

¥ _____ /p

・ 100ml

¥ _____ /p



カラマンシーヴィネガー

Vinaigre de Calamansi

・ 500ml

¥ _____ /p

・ 100ml

¥ _____ /p



シードルヴィネガー

Vinaigre de Cidre

・ 500ml

¥ _____ /p

・ 100ml

¥ _____ /p



ポワールヴィネガー

Vinaigre de Poire

・ 500ml

¥ _____ /p

・ 100ml

¥ _____ /p



ざくろヴィネガー

Vinaigre de Grenade

・ 500ml

¥ _____ /p

・ 100ml

¥ _____ /p



マンゴーヴィネガー

Vinaigre de Mangue

・ 500ml

¥ _____ /p

・ 100ml

¥ _____ /p



ミエルヴィネガー

Vinaigre de Miel

・ 500ml

¥ _____ /p

・ 100ml

¥ _____ /p



デーツヴィネガー

Vinaigre de Datte

・ 500ml

¥ _____ /p

・ 100ml

¥ _____ /p



赤ワインヴィネガー

Vinaigre de

Vin rouge

・ 500ml

¥ _____ /p

・ 100ml

¥ _____ /p



ホワイトバルサミコ

ヴィネガー

Tranceparance

Balsamique

・ 500ml

¥ _____ /p

・ 100ml

¥ _____ /p

PAIN D'ÉPICE

パンデピス・ノネット

220年つづく伝統の味
たっぷりの蜂蜜とフランスならではの発酵技術

1796年の創業当時そのままのレシピでパンデピスを作り続けています。



ミュロ・プティジャン (フランス・ディジョン) MULOT ET PETIT JEAN (DIJON)

美味しさの秘訣は、生地を2週間しっかりねかせることとたっぷりの蜂蜜。ほんのり蜂蜜味の優しい甘さの生地は塩味のものとは好相性。チーズやフォアグラと最高の組み合わせです。



スパイスはアニスとレモンだけ

パンデピス (パヴェ)
Pavé nature
470g
¥ _____ /p



ノネット・ナチュラル
Nonette Nature
6個入 ¥ _____ /p



ミニ・ノネット・カシス
Mini Nonette Cassis
5個入 ¥ _____ /p



ノネット・シトロン
Nonette Citron
6個入 ¥ _____ /p



ミニ・ノネット・フランボワーズ
Mini Nonette Framboise
5個入 ¥ _____ /p



ミニ・ノネット・アプリコット
Mini Nonette Apricot
5個入 ¥ _____ /p



ミニ・ノネット・ショコラ
Mini Nonette Chocolat
5個入 ¥ _____ /p



FRUITS/PRODUIT SAISONAL

フルーツ/季節もの

マーク・ペレ (フランス・アキテーヌ) MARC PEYREY (Aquitaine)

初めてのテクスチャー 半生プルーン

プルーンといえば、食物繊維やビタミンが豊富な栄養価の高いフルーツ。ですがフレッシュのまま頂ける数日間をのぞけば、「乾燥プルーン」が主流。

水分量を40%残したミ・キュイ (半生) は、みずみずしくトロっとした食感と、爽やかな酸味と甘みが特徴です。砂糖や保存料は一切使用していません。



プルーン・ダント・ミ・キュイ Prune d'Ente mi-cuit

・120g (5-7個) /p
・500g /p

セミドライ・フィグ トルコ産いちじく

Figue demi séchée
¥ /kg



セミドライ・ペシュ 南アフリカ産黄桃

Pêche demi séchée
¥ /kg



セミドライ・ポワール 南アフリカ産洋梨

Poire demi séchée
¥ /kg



デーツ (冷凍) イスラエル産なつめやし

Datte frais (congelé)
¥ /kg



9月~10月



佐渡島小木地区産
完熟黒いちじく
ビオレ・ソリエス
Figue d'OGI "VIOLET"
4-8玉
4パック入 /p
8パック入 /p

原種は南仏プロヴァンスでA.O.C.にも認定されている「フィグ・ド・ソリエス」。糖度が18-24度と高く、深い甘味と滑らかな食感が特徴。

7月



佐渡島小木地区産
完熟緑いちじく
ザ・キング
Figue d'OGI "KING"
3-6玉
4パック入 /p
8パック入 /p

熟しても緑色なのが特徴で糖度は15~18度と十分あり、果肉の柔らかさ、きめ細かさなど上品な食感が魅力。夏採り専用の品種。

4月~



【露地栽培】ランド産
ホワイト・アスパラBIO
Asperge Blanche BIO

5kg箱 /kg

7月下旬~



A.O.P.モン・サン・ミッシェル産「活」ムール貝
Moule de Bouchot
A.O.P.MSM

5kg 袋入 /kg

海岸にうった杭に貝を巻き付ける伝統的な養殖法「ブショ」。満干の差が大きいモンサンミッシェル湾では、常に豊富な栄養分をたたえた海水につかることができ、同時に、蟹やごみなどが自然に濾過されます。小粒でもふっくら濃厚な味わいが特徴です。

粘土質が少なく、固い土塊や小石などが無いサラサラとしたランドの砂土壌は、アスパラの邪魔をせず、すくすくとまっすぐに育てます。また、豊富に含まれる有機物質は、しっかりとした甘みの中に、滋味たっぷりの苦味を添えてくれます。

CHOCOLAT/CONFISERIES

ショコラ・スイーツ

ヴェルディエ (フランス・ポー)

Chocolat de VERDIER(Pau)

唯一無二の美しい味～香るブドウのチョコレート～

一口含めばうっとりするような香りと、爽やかな酸味、
ほどよいカカオ70%のビターチョコのアンサンブルが広がります。
チョコレートによって封じ込められた香りは、
時が経つほど芳醇に。熟成するような味わいを楽しめます。



レザンドレ・オ・ソーテルヌ貴腐 (Raisin dore au Sauternes)

- 25g入箱 (75個/cs) 希望小売価格 ¥600 / p
納品価格 ¥ _____ / p
- 50g入箱 (30個/cs) 希望小売価格 ¥1,100 / p
納品価格 ¥ _____ / p
- 135g入箱 (20個/cs) 希望小売価格 ¥2,100 / p
納品価格 ¥ _____ / p
- 95g入ボトル (20個/cs) 希望小売価格 ¥1,900 / p
納品価格 ¥ _____ / p
- 240g入ボトル (20個/cs) 希望小売価格 ¥3,600 / p
納品価格 ¥ _____ / p
- 500入袋 (10個/cs) 納品価格 ¥ _____ / p

シャベール・エ・ギヨ (フランス・モンテリマール)

Nougat de CHABERT ET GUILLOT(Montelimar)

ナッツの香ばしさとふんわり食感

ナッツとはちみつの香りが濃厚なのに、べたつかずふんわりとした食感。ヌガーの中に閉じ込められた、プロヴァンスの空気感をぜひゆっくりと味わってみてください。



プロヴァンス産ヌガー (Nougat de Provence)

- 30g (24個/cs) 希望小売価格 ¥350 / p
納品価格 ¥ _____ / p



CONFISERIES

スイーツ

デ・リス・ショコラ (フランス・モレ)

Sucre d'Orge de Religieuse de Moret sur Loing

モレ修道院の大麦芽キャンディ

1638年以来修道女から引き継いだ秘伝のレシピを今でも守っています。どこか懐かしく、やさしい甘さのキャンディ。喉にも良いとされ、舞台女優や歌手にも人気でした。

缶の蓋に描かれた天使は「ノートルダムの天使」と呼ばれた修道女たちに敬意を表して。裏側には、この町出身の画家リュサージュ氏によって寄贈された街並みのデッサンが描かれています。



シュクル・ドルジュ

Sucre d'Orge

- ・ 24g (30個/袋) 希望小売価格 ¥1,100 /p
納品価格 ¥ /p
- ・ ルネッサンス160g (7個/cs) 希望小売価格 ¥4,000 /p
納品価格 ¥ /p

リゴレット・ナンテーズ (フランス・ロワール)

Bonbons de RIGOLETTE NANTAISE (Nantes)

トロっとあふれ出すフルーツピューレ

白地にフルーツ柄の缶は、1902年当時と同じデザインをほどこした復刻版。味わいは定番の5種（レモン、オレンジ、ラズベリー、カシス、パイナップル）が入ります。グリーン色の缶には、季節によって変わる洋ナシ、フィグ、マロンなど。ショコラ&キャラメルは、香ばしいキャラメルとプラリネショコラが大人の味わい。ピンクのフラワー缶にはバラやすみれなど、お花のフレーバー。それぞれ個性的なキャンディです。



リゴレット・フルーツ

リゴレット・フラワー

リゴレット・ショコラ&キャラメル

- ・ 5個入缶 (60個/cs) 希望小売価格 ¥1,300 /p
納品価格 ¥ /p
- ・ 5個入箱 (30個/cs) 希望小売価格 ¥ /p
納品価格 ¥ /p

メゾン・ラロンド (フランス・ロレーヌ)

MAISON LALONDE (Nancy)

ロレーヌ地方の名産品ベルガモット（柑橘）のキャンディ。美しい黄金色は、着色料などは使用せずベルガモットエッセンスの自然な色です。1996年より、食品の品質や安全性の保護のための認証マークIGP（地理的表示保護）を獲得しています。

ベルガモット・ド・ナンシー

Bergamote de Nancy

- ・ 150g入缶 (12個/cs) 希望小売価格 ¥3,600 /p
納品価格 ¥ /p
- ・ 1kg袋 希望小売価格 ¥ /p
納品価格 ¥ /p

